Mandelkake med sitronkrem



Ingredienser

Mandelbunn:
250 g mandler
250 g melis
5 eggehviter

Sitronkrem:
6 eggeplommer
1 dl sukker
1 stor sitron
100 g smør

Fremgangsmåte

Kjør mandlene i food processor til de er helt finhakket. Bland mandlene med melis. Pisk eggehvitene stive. Vend i mandlene og melis og bland forsiktig sammen.

Ha deigen i en rund kakeform (26 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i 20 min. Avkjøl kaken helt i formen.

Løsne kaken forsiktig fra formen med en skarp kniv. Ta kaken ut av formen og fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Bland eggeplommer, sukker, revet skall og presset saft fra sitronen i en liten kjele. Pisk kraftig i massen under forsiktig oppvarming til massen blir skummende og tykner (bruk en stålvisp eller elektrisk håndvisp). Blandingen må ikke koke (se tips). Når blandingen har blitt til en tykk eggekrem, tas kjelen fra platen. Pisk inn romtemperert smør i små klatter. La kremen avkjøle til den er helt tykk.

Fordel sitronkremen på toppen av kaken. Pynt med ønsket kakepynt og sett kaken i kjøleskapet.

Tips

Det er veldig viktig at sitronkremen ikke blir for varm. Dersom eggene blir for varme kan de koagulere og kremen blir kornete. Du skal altså piske kraftig og heller ta kjelen av og på platen under piskingen til du har fått en tykk og deilig eggekrem.

Kaken er holdbar i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mandelkake-med-sitronkrem